



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

食用油脂中 黃曲霉毒素



點解食用油會有黃曲霉毒素？

食用油脂的原料，如花生、玉米，在種植、採收、運輸及貯存等過程，如果未有嚴格把關或長時間暴露於高溫潮濕的環境中，便有機會受到霉菌污染，有利黃曲霉毒素的產生

黃曲霉毒素對身體健康有害嗎？

- 黃曲霉毒素主要分為B1、B2、G1及G2，其中以B1最常見，毒性最強
- 黃曲霉毒素急性中毒並不常見，主要是透過長時間累積而對人體產生危害，包括可能會引致肝硬化、腫瘤、形成畸胎及其他遺傳影響

徹底加熱可以消滅黃曲霉毒素？

黃曲霉毒素耐熱，一般的烹調和加熱過程無法將其分解

如何避免油脂受黃曲霉毒素污染？

- 向信譽良好的供應商或店舖選購衛生與品質良好的食用油脂
- 儘量避免將食用油脂存放於高溫潮濕的地方



想了解更多，可參閱

「風險簡訊 - 食用油脂中黃曲霉毒素」



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar - Food Safety Hotline

2833 8181